

ESPAGUETE DE CHEF DO VOVÔ SILVÃO

INGREDIENTES

- 500 g de espaguete fidelinho nº10
- 1 pimentão vermelho picado em tirinhas à Julianne
- 1 pimentão verde picado em tirinhas à Julianne
- 1 cebola grande bem picadinha
- 4 dentes de alho bem espremidos
- 3 tomates bem picadinhos sem pele e sem sementes
- 2 tabletes de caldo knorr de galinha
- 1 xícara de chá de azeite
- 1 xícara de chá de queijo minas meia cura ralado
- orégano a gosto
- 3 litros de água para cozinhar o macarrão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o spaguetti ao dente, coloque azeite para não grudar depois de escorrido e reserve.

Em uma panela Wok, coloque o azeite para esquentar e frite os pimentões até que murchem e retire do azeite. Reserve.

Depois que retirou todos os pimentões, doure o alho, acrescente a cebola e doure junto, quando estiver bem murcha, acrescente os dois tabletes de caldo de galinha e os dissolva junto. Não se deve acrescentar água de forma alguma!

Agora, acrescente os tomates e deixe cozinhar com a panela tampada por 10 a 15 minutos em fogo médio. Depois que cozinhou acrescente os pimentões reservados, a seguir o queijo e deixe-o derreter, então coloque o macarrão reservado, misture bem, desligue o fogo e sirva imediatamente. Fica bonito, saborosíssimo, e nem parece que é pimentão. Eu que não gosto de pimentão, amei esta receita, não passo uma semana sem fazê-la.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54487-espaguete-de-chef-do-vovo-silvao.html>